

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

French toast sticks

di: *Francesca Boscolo*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso



Il French toast è una golosa ricetta americana che si serve a colazione o per il brunch in versione [dolce](#) o salata. Per rendere ancora più sfizioso questo toast alla francese abbiamo pensato di realizzarlo sotto forma di bastoncini, i French toast sticks! Gli ingredienti non cambiano: il pan brioche viene immerso in una pastella di uova e latte per essere successivamente fritto e ricoperto di zucchero e cannella. Ciò che cambia è la forma... e la velocità con cui verranno mangiati! I French toast sticks infatti sono così irresistibili che uno tira l'altro, quindi preparatene in abbondanza.

Vi piace fare il carico di energie a colazione?

Provate anche queste ricette, sia dolci che salate:

[Pancake proteici](#)

[Toast al formaggio](#)

[Croque Madame](#)

PER CIRCA 32 BASTONCINI

PAN BRIOCHE 8 fette

LATTE INTERO 250 ml

FARINA 00 80 gr

ZUCCHERO 40 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

SALE 1 pizzico

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

PER GUARNIRE

ZUCCHERO 4 cucchiari da tè

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiari da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i French toast sticks per prima cosa tagliate il pan brioche in 8 fette dello spessore di circa 1,5 cm. Eliminate la crosta e dividete ogni fetta in 4 bastoncini.



2 Passate alla pastella: mettete le uova in una ciotola, unite la farina setacciata e cominciate a lavorare con una frusta o un cucchiaio. A questo punto versate il latte a filo e poi lo zucchero. Aggiungete un pizzico di sale e il lievito per dolci setacciato. Mescolate per ottenere un composto omogeneo.

Immergete velocemente 4 bastoncini di pane alla volta nella pastella, poi tuffateli nell'olio caldo aiutandovi con delle pinze da cucina.



3 Friggete fino a doratura e scolate su carta assorbente.

In una pirofila mescolate lo zucchero semolato con la cannella in polvere. Non appena saranno pronti, fate rotolare i French toast sticks ancora caldi nello zucchero alla cannella avendo cura di ricoprirli su ogni lato. Servi i French toast sticks ancora tiepidi!



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO